

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Disco para Picadora de Carne 8mm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | SK584819 | Modelo: | DI8B98        |
| Marca: | SKYMPSEN | EAN:    | 7895707584815 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | SKYMPSEN      |
| Modelo   | DI8B98        |
| EAN      | 7895707584815 |
| Tipo     | Picadora      |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Disco de 8mm em aço inoxidável para picadoras de carne profissionais. Garante um corte uniforme e higiênico, ideal para molhos, recheios e preparações diversas.

### Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com este disco de 8mm em aço inoxidável, concebido para picadoras de carne SKYMPSEN PSP-98. Ideal para o processamento de carne em larga escala, este acessório garante uma moagem uniforme e consistente, essencial para a preparação de molhos como à bolonhesa, ou para a criação de polpetones e panquecas de carne, otimizando o tempo de confeção durante os períodos de maior movimento.

### disco picadora carne 8mm — Características Técnicas

| Propriedade                    | Valor                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------------|
| Compatibilidade                | Picadora SKYMPSEN PSP-98 (códigos 655198 e 655309) |
| Material                       | Aço Inoxidável                                     |
| Diâmetro dos Furos             | 8 mm                                               |
| Dimensões do Produto (C×L×A)   | 95 mm x 95 mm x 8.5 mm                             |
| Peso Líquido                   | 0.36 Kg                                            |
| Dimensões da Embalagem (C×L×A) | 95 mm x 95 mm x 85 mm                              |
| Peso Bruto                     | 0.36 Kg                                            |
| Origem                         | Brasil                                             |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou estabelecimentos de média dimensão que necessitam de moagem de carne precisa para pratos como molho à bolonhesa ou recheios, este disco de 8mm assegura a textura ideal. É também uma solução eficiente para hamburgarias e tascas que preparam os seus próprios hambúrgueres ou outras especialidades de carne, garantindo

uniformidade na produção.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em aço inoxidável de alta durabilidade, este disco de 8mm para a picadora SKYMPSEN PSP-98 oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais. O seu diâmetro de 8mm é perfeitamente adequado para obter uma moagem fina e homogénea, otimizando a textura final dos seus preparados e garantindo a consistência em cada serviço.

## Perguntas Frequentes

### Este disco é compatível com outros modelos de picadoras além do PSP-98?

Este disco foi especificamente concebido para as picadoras de carne SKYMPSEN PSP-98, com os códigos de referência 655198 e 655309. A compatibilidade com outros modelos não está garantida.

### Qual o tipo de moagem que este disco de 8mm proporciona?

O disco de 8mm proporciona uma moagem fina e homogénea, ideal para a preparação de molhos, recheios de pasteleria salgada, polpetones e outras especialidades de carne que requerem uma textura delicada e consistente.

### O material em aço inoxidável é fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente resistente à corrosão e de fácil higienização, o que o torna ideal para ambientes de cozinha profissional. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a sua longevidade e conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Este disco pode ser usado para moer outros alimentos além de carne?

Embora concebido primariamente para carne, este disco pode ser utilizado para moer outros alimentos com consistência semelhante, como legumes cozidos para recheios ou pastas. No entanto, para produtos muito duros ou fibrosos, o desempenho e a durabilidade podem ser afetados.

### Qual a importância do diâmetro de 8mm para as aplicações mencionadas?

?

O diâmetro de 8mm é crucial pois define a espessura da moagem. Para preparações como molho à bolonhesa ou recheios delicados, uma moagem de 8mm garante a textura ideal, evitando que a carne fique demasiado pastosa ou com pedaços grandes, facilitando a sua incorporação noutros ingredientes e melhorando a experiência gustativa final do prato.